

## PANNACOTTA DE COCO CON SALSA DE CHOCOLATE



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 280 Kcal |
| Proteínas:       | 4.3 g    |
| Grasa Total:     | 20.7 g   |
| Colesterol:      | 31.5 mg  |
| H. de Carbono:   | 21.5 g   |
| Fibra Dietética: | 0 g      |
| Sodio:           | 57 mg    |

### Ingredientes

- 1 Tarro de leche de coco (400 ml)
- 1 Taza de leche entera
- ½ Taza de coco rallado
- ½ Taza de azúcar granulada
- 6 Hojas de colapez o 12 g de gelatina sin sabor
- 1 Tarro grande de crema espesa NESTLÉ® (237 g)

### PARA LA SALSA

- 1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- ½ Tableta de chocolate milk NESTLÉ® cortado en pequeños trozos

### Preparación

1.-Junta en una cacerola la leche entera con la leche de coco, añade el coco rallado y la azúcar granulada, lleva la mezcla a fuego medio hasta que tome mayor temperatura. Mientras hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría sumergiéndolas una a una para que no se peguen, reposa solo 5 minutos y retira del agua, estruja para retirar toda su agua.

2.-Una vez que la mezcla en la cacerola haya alcanzado el primer hervor, retira del fuego y agrega la crema espesa NESTLÉ®, remueve hasta integrar bien. De inmediato agrega las hojas de colapez hidratadas y revuelve hasta disolverlas en la preparación con la ayuda del mismo calor que guarda la mezcla de coco. Vierte la preparación en pocillos individuales y refrigéralos durante 40 minutos aproximados hasta que cuajen.

3.- Mientras, para la salsa caliente en una pequeña cacerola la crema larga vida NESTLÉ® y espera a que tome el primer hervor, cuando esto suceda retira del fuego y agrega de una vez el chocolate milk NESTLÉ®, remueve constantemente hasta que el chocolate se derrita por completo y quede homogéneo. Una vez listo refrigera para



que tome mayor textura y sirve cuando quieras con la pannacotta de coco.

